

## Teripang kering - Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi .....	1
3 Jenis .....	1
4 Bentuk.....	1
5 Asal.....	1
6 Mutu.....	1
7 Penyimpanan.....	1





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas teripang kering yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-2732-1992 dan disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 15 November 2007 di Bogor serta dihadiri oleh anggota Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia No.31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Undang-Undang Republik Indonesia No.8 tahun 2007 tentang Perlindungan Konsumen.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
8. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 23 Juni 2008 sampai dengan 23 September 2008 dengan hasil akhir RASNI.



## Teripang kering – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku teripang kering.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

**bahan baku teripang kering**  
semua jenis teripang segar

### 3 Jenis

Semua jenis teripang.

### 4 Bentuk

Bentuk bahan baku berupa teripang utuh segar.

### 5 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu

**6.1** Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik sebagai berikut:

- a) Kenampakan : utuh, bersih, warna spesifik jenis.
- b) Bau : spesifik jenis.
- c) Tekstur : padat, kompak, elastis.

### 7 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku maksimal 5 °C.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)